

Urlaubsfeeling im Glas

Fruchtig-exotische Sommerrezepte mit Mangaroca Batida de Côco

Wiesbaden, März 2025 – Sommer, Sonne, Urlaubsfeeling – Mit Mangaroca Batida de Côco wird jeder Moment zur kleinen Auszeit vom Alltag. Der cremige Kokoslikör sorgt für Genussmomente voller Leichtigkeit, Urlaubsfeeling und einem Hauch Exotik. Perfekt für alle, die das Leben feiern, laue Sommernächte lieben und unvergessliche Stunden mit der Mädelsrunde verbringen wollen. Ob als erfrischender Drink oder als verführerisches Dessert – diese zwei sommerlichen Rezeptideen zaubern Urlaubsfeeling direkt ins Glas.

Batida Maracuja-Lime Cooler

Der perfekte Sommer-Drink

Fruchtig, spritzig und herrlich erfrischend – dieser Drink ist der ideale Begleiter für laue Sommerabende und macht jeden Mädelsabend zum Highlight.

Zutaten für 1 Drink:

- Crushed Ice
- 4 cl Mangaroca Batida de Côco
- 2 cl Limettensaft
- 2 cl Maracujasirup
- Mineralwasser zum Aufgießen
- 2 Scheiben frischer Ingwer
- 1 Zweig Minze
- 1 Stück Limette



Zubereitung:

Crushed Ice in ein Glas geben. Mangarooca Batida de Côco, Limettensaft und Maracujasirup darüber gießen und mit spritzigem Mineralwasser auffüllen. Mit Ingwer, Minze und Limette garnieren – und genießen!

Kokos-Trifle mit Mango-Maracuja

Der fruchtig-cremige Sommertraum im Glas

Exotische Früchte treffen auf feine Kokos-Creme – dieses Dessert bringt tropisches Flair auf jede Sommer-Tafel und ist der perfekte Abschluss für einen Mädelsabend.

Zutaten für 4 Gläser:

- 160 g Löffelbiskuits
- 250 g Mascarpone
- 3 EL Mangarooca Batida de Côco
- 200 g griechischer Joghurt
- 3 EL Puderzucker
- 20 g Kokosraspel
- 100 g Sahne
- 6 Maracujas
- 1 Mango
- 2 EL Kokos-Chips
- etwas Minze



Zubereitung:

Löffelbiskuits zerbröseln. Mascarpone, Mangarooca Batida de Côco, Joghurt, Puderzucker und Kokosraspel cremig verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch auslösen. Mango schälen, würfeln und mit der Maracuja vermengen. Anschließend alles

in vier Gläser schichten: Löffelbiskuit-Brösel, Kokos-Creme, Mango-Maracuja-Kompott. Mit Kokos-Chips und Minze dekorieren – fertig ist der tropische Genuss!

Ob als fruchtig-exotischer Drink oder cremiges Dessert – Mangaroca Batida de Côco bringt brasilianische Lebensfreude in jeden Moment und sorgt für echtes Copacabana-Feeling. Für alle, die den Sommer mit allen Sinnen genießen wollen.

Mangaroca Batida de Côco in der 0,7-Liter-Flasche ist zu einer UVP von 10,99 Euro erhältlich.

Weitere Bildmaterial:



Rezept- und Fotocredit: Mangaroca Batida / Nileen Marie Schaldach

Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.



Über Mangaroca Batida

Brasilianische Lebensfreude, Leidenschaft und Genuss pur – so begeistert Mangaroca Batida de Côco. Der Kokoslikör mit dem einzigartigen Geschmack wird seit jeher nach brasilianischem Rezept hergestellt. Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe und strengste Qualitätsmaßnahmen bei Produktion und Abfüllung garantieren das beste Ergebnis. Der Marktführer im Segment der Kokosliköre ist ein echter Klassiker unter den Spirituosen: Ob pur auf Eis, als exotischer Longdrink oder Szene-Cocktail – der Kokosdrink mit 16 % vol verzaubert in vielen Variationen mit dem Kuss der Kokosnuss. Seit 2021 sorgt der klare Kokoslikör Mangaroca Batida Pura Côco mit 16 % vol und seiner hohen Mixability für noch mehr Abwechslung im Partyglas – und das vegan und milchfrei! Fruchtig-exotisch wird's mit Mangaroca Batida Passion: Hier trifft Maracuja auf Kokosnuss und vereint sich in einer praktischen 0,25-Liter-Dose zu einem leckeren Longdrink to go. Ergänzt wird das Ready-to-Drink-Sortiment seit 2021 um Mangaroca Batida Pineapple mit fruchtigem Ananas-Flavour.

Weitere Informationen unter www.batida.de

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Anja Koeslag
Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63214
E. anja.koeslag@henkell-freixenet.com

zeron GmbH / Agentur für PR & Content

Raffaella Joachim
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889 21 50-67
E. presse-batida@zeron.de